

# RUOKA LIIKKEESSÄ

TIINA SILVASTI – TUIJA MONONEN

EU-jäsenyydestä äänestettäessä ruoan hinta oli voimakas argumentti kyllä-äänien puolesta (Lappalainen 2000). Unioniin liittyttäessä ruoan hinta myös laski. Tässä artikkelissa tarkastelemme laskeneen hinnan takana lymyvää ruoan globalisointumista ja sen vaikutusta kolmeen kotimaisen elintarvikejärjestelmän keskeiseen toimijaan, maatalouteen (alkutuotanto), elintarviketeollisuuteen (jalostus) ja kuluttajaan, sekä globalisoinnin yhteiskuntatieteelliselle elintarvikejärjestelmän tutkimukselle asettamia haasteita.

Ruoka ei tule kuluttajan pöytään suoraan tuottajilta, vaan tuottamisen ja kuluttamisen väliin mahtuu kokonainen elintarvikejärjestelmä. Se tarkoittaa eri alueiden maataloustuotantoa ja kauppaa sekä elintarvikkeiden kulutusta säätelevien instituutioiden sosiaalista, taloudellista ja teknologista vuorovaikutusta (Whatmore 1995). Järjestelmän toiminnan tuloksena kehkeytyy valtava joukko ruoan kautta välittyviä yhteiskuntapolitiittisia, ympäristöpolitiittisia ja kulttuurisia vaikutuksia. Hyvin arkisella ja vääjäämättömällä tavalla syöminen kytkee ihmisen sekä luontoon että kulttuuriin.

Ruoan globalisoituminen puolestaan on seurausta siitä, että alkutuotanto ja jalostaminen voivat nykyisten ruoan säilyttämiseen ja kuljettamiseen liittyvien teknologioiden aikana tapahtua huomattavan kaukana varsinaisesta kuluttamisesta (Murdoch & Miele 1999). Globalisoituvan ruoan maailmassa pelkkä kuluttajatutkimus on riittämätön tapa päästä käsiksi ruoan kautta syntyviin ja välittyviin yhteiskunnallisiin ja kulttuurisiin prosesseihin. Sama koskee pelkkää tuottajatai maataloustutkimusta. Kytettäessä yhteen ruoan tuottamisen ja kuluttamisen taloudellinen, ekologinen ja kulttuurinen konteksti käy ilmi tarve tutkia koko ruokajärjestelmää ja sen osia sekä yhdessä että erikseen (ks. Lockie & Kitto 2000).

## SUOMEN MAATALOUS

Kaupan vapautumisen ja yhteiskunnallisen vi-

hertymisen myötä sekä maatalous että elintarviketeollisuus ovat paitsi joutuneet määrittelemään asemaansa uudelleen myös tulleet kuluttajien uudelleenmäärittelyn kohteiksi. Ruokaan ja elintarvikkeiden tuottamiseen liittyvät odotukset ja vaatimukset ovat pirstoutuneet ja monimutkaistuneet. Kuluttajat vaativat yhtäältä halpaa hintaa ja toisaalta korkeaa laatua ja turvallisuutta. Elintarviketuotannon odotetaan tehostuvan, rationalisoituvan ja erikoistuvan samalla, kun siltä odotetaan sitoutumista eettisiin ja ekologisiin periaatteisiin. Maatalouden rakennemuutoksen ja elintarvikkeiden tuottamisen ehtojen uudelleenmäärittymisen keskellä alan toimijat ovat valtavien haasteiden edessä. Ruokajärjestelmän globalisoinnin seurauksena syntynyt ja alati syvenevä taloudellinen epävarmuus, ellei suoranainen ahdinko on tullut tutuksi suomalaisillekin viljelijöille, erityisesti maamme liittyttyä Euroopan unioniin. EU-jäsenyys merkitsi konkreettista askelta kansallisen elintarvikejärjestelmän hallinnollisen ja taloudellisen globalisoinnin suuntaan.

Mikä sitten jäsenyyden myötä muuttui? Kansallisen maatalouspolitiikan aikana maatalous oli vahvasti suojattu sektori. Ulkomainen kilpailu estettiin tehokkaan tuontisuojan avulla ja ylituotannon vientiä tuettiin subventioin. Näin pidettiin yllä kansallisesti sopivaksi katsottu hintataso. Maatalouspolitiikan päätavoitteita olivat elintarvikeomavaraisuus, maanviljelijöiden tulotason turvaaminen ja kehittäminen, elintarvikkeiden hintojen kohtuullisella tasolla pitäminen sekä maatalouden rakenteen kehittäminen ja maaseudun asutuksen säilyttäminen. (Kettunen & Nieminen 1994, 13.)

EU:ssa kansallisen maatalouspolitiikan korvasi Euroopan unionin yhteinen maatalouspolitiikka (Common Agricultural Policy, CAP) ja unionilla on päättävältä maatalouspolitiikan yleislinjoista (Kettunen 1995, 28). Yhteinen maatalouspolitiikka on Euroopan unionin vanhin ja laajin politiikan sektori. EU:n edeltäjän EEC:n perustamisasiakirja (The Treaty of Rome, 1957) määrittelee artikkelissa 39.1 yhteisen maatalouspolitiikan

tavoitteeksi kohottaa maatalouden tuottavuutta, taata viljelijäväestölle kohtuullinen elintaso, vakauttaa markkinoita, turvata huoltovarmuus ja taata kuluttajille elintarvikkeiden saanti kohtuulliseen hintaan. (Vihinen 1995.)

Suomella ei ollut periaatteellisia vaikeuksia sopeutua EU:n yhteiseen maatalouspolitiikkaan. Sekä kansallisessa että yhteisessä maatalouspolitiikassa on oikeastaan vain kaksi tavoitetta: turvata elintarvikkeiden saanti ja viljelijöiden tulo-taso. Loput listatuista asioista ovat pikemminkin keinoja tavoitteiden saavuttamiseksi. (Kettunen 1995, 33.) Yhteiskuntapoliittisesta näkökulmas-ta on kuitenkin syytä kiinnittää erityistä huomiota kansallisen maatalouspolitiikan aikana tun-nustettuun maaseudun asuttuna pitämisen ta-voitteeseen, joka on näihin aikoihin saakka puut-tunut CAP:n päämääristä tyystin.

Käytännössä yhteinen maatalouspolitiikka merkitsee maataloustuotteiden kaupan vapautta unionin sisällä: tullit, tuontimaksut, määrälliset rajoitukset eli rajasuoja ja muut jäsenvaltioiden väliset kaupan esteet ovat kiellettyjä (Veijalainen 1995). Euroopan unionin yhteismarkkinoihin so-peutumisen ja maailmankaupan tasolla tapahtu-vaan maatalouskaupan vapautumiseen tähtäävien neuvottelujen (GATT/WTO) vuoksi maatalou-den hintatukia on leikattu ja jo tehtyjen sopi-musten mukaan on leikattava edelleen. Avautu-villa markkinoilla suomalaisille viljelijöille ei voi-da maksaa tuotteista hintoja, jotka riittäisivät kat-tamaan tuotannosta aiheutuvat kustannukset ja toimeentuloon riittävän palkan tehdystä työstä. Esimerkkeinä mainittakoon, että vuonna 1990 vehnän tuottajahinta oli 2,50 mk/kg ja vuonna 1998 vastaavasti 0,90 mk/kg. Samana aikana ka-nanmunien tuottajahinta on laskenut 9,10 mar-kasta 3,80 markkaan kilolta (Suomen tilastolli-nen..., 1999). Erilaisten tukien osuus kotimaisen maatalouden tuotosta onkin kasvanut koko EU-jäsenyyden ajan; se oli vuonna 1999 jo 41 pro-senttia kokonaistuotosta. Agenda 2000 -ohjel-man mukaisesti tukien osuus nousee edelleen ja tuottajahinnat jatkavat laskuaan. Siis vaikka peri-aatteellisia vaikeuksia sopeutua CAP:hen ei ollut-kaan, taloudellisia sopeutusvaikeuksia maata-loudessa on ollut runsaasti.

Tämä puolestaan näkyy maatalouden rakenne-muutoksen kiihtymisenä. Vuonna 1994 Suomes-sa oli 114 500 aktiivitilaa, joiden keskimääräinen peltoala oli 19,2 hehtaaria (Maatalouspoliitti-sen..., 1996, 7). Kuusi vuotta myöhemmin aktii-

vitiloja oli enää vajaa 84 000 ja tilojen keskimää-räinen peltoala on noussut 25 hehtaariin. Tilojen määrän aleneminen on ollut erittäin nopeaa. Vuosina 1990–1998 pudotusta on tapahtunut 32 prosenttia (Suomen maatalous..., 2000).

Maatalouden tulokehityksen ennustaminen pitkällä aikavälillä on vaikeaa, sillä se perustuu epävarmoihin tekijöihin. Kuitenkin eri laskel-milla on yksi yhteinen piirre. Maataloustulon us-kotaan alenevan. (Sipiläinen & al. 1998, 8; Ran-nikko 2000.) Myös kotimaisen maatalouden ra-kennemuutoksen ennustamiseen liittyy monia epävarmuustekijöitä. Rakennemuutos ei ole Suo-messa edennyt teknisen kehityksen mahdollista-maa vauhtia. Siihen on liittynyt monenlaisia tuo-tannon mikro- ja makrotason tavoitteiden yhe-teensovittamisen vaikeuksia. (Peltola 200, 12.) Maatalousyritysten kokoa pidetään liian pienenä ja niiden kasvattamista kilpailukyvyyn kohottami-seksi tärkeänä. Arviot rakennemuutoksen kehi-tyssuunnasta ovatkin yhteneviä: maatalouden tuotantoyksiköiden määrä vähenee, keskikoko kasvaa ja maatalouden vaatima työpanos pienenee entisestään. (Kettunen & Niemi 1994, 53; Peltola 2000, 205.)

Tätä taustaa vasten on täysin ymmärrettävää, että viljelijät niin Suomessa kuin muualla ovat kiinnostuneita kaikista mahdollisista tavoista lis-sätä tuotannon kannattavuutta. Geneettisesti muunnellun karjan (ja aivan varmasti myös mui-den eläinten ja peltokasvien) tuoton on ainakin laskelmissa luvattu olevan kaksinkertainen perin-teisen karjan tuottoon verrattuna (Geenilehmile..., 2000).

#### KOTIMAINEN ELINTARVIKETEOLLISUUS

Ruoan globalisoituminen näkyy selkeimmin kan-sainvälisten yhtiöiden harjoittamana standar-doidun ruoan massatuotantona ja massatuottei-den maailmanlaajuisena leviämisenä markki-noille. Kotimainen elintarviketeollisuus tuskin pääsee globalisoitumisen prosessista maataloutta helpommalla. Avautuneet markkinat edellyttävät taloudellista sopeutumista. Esimerkiksi Aasian ja Venäjän talouskriisit, alan kansainvälistyminen ja kaupan ketjuuntuminen ovat vaatineet teollisuu-delta jatkuvia toimenpiteitä. Kustannustehokkuutta on lisättävä ja samalla on pyrittävä paran-tamaan yritysten kestävyyttä muutostilanteissa. Teollisuus ilmoittaa hintojen laskeneen koko EU-

jäsenyyden ajan. Vaikka alan yritykset pyrkivät panostamaan parempikatteisiin ja kasvaviin tuoteryhmiin, ei toimintaorganisaatioiden uudistuksilta ja toimipaikkojen sulkemisilta ole välttytty. Itse asiassa ne kuuluvat elintarviketeollisuuden arkipäivään osana jalostuskapasiteetin sopeuttamista ja kustannustehokkuuden parantamista. (Ks. esim. HK-ruokatalon toimintakertomus 1999; Atrian toimintakertomus 1999; Ingman Foods Oy:n tilikauden 3.1.1999–2.1.2000 tilinpäätösdiedote; Valion vuosikertomus 1999.)

Elintarviketeollisuus osana ruokajärjestelmää on vahvassa asemassa määritettäessä sekä tuottajien että kuluttajien mahdollisuuksia toteuttaa ruokaan liittyviä preferenssejä (esim. Stanton 1999). Ruokajärjestelmää tutkittaessa on yleisesti tunnistettu globalisoitumisen olevan kansainvälisten ruokajättien etujen mukaista ja niiden aktiivisesti edistämä kehityksen suunta. Samalla niin pientuottajat kuin pienyrittäjätkin työnnetään tehokkaasti markkinoilta.

Massatuotannon lisääntymisestä huolimatta ruoan kysyntä on jatkuvassa fragmentoitumisen ja pirstoutumisen tilassa. Yksi tapa vastata erilaisuuteen kysyntään on tuotteiden merkitseminen. Tuttuja Suomessa käytössä olevia merkkejä ovat esimerkiksi joutsen- ja avainlippu sekä luomumerkit. Teollisuus käyttää merkitsemisen strategiaa runsaasti, sillä pelkästään erilaisia rekisteröityjä ympäristömerkkejä on markkinoilla ainakin 25. Ruokajärjestelmän tutkimisen kannalta oleellista on huomata ruoan standardisoimisen kaksoisluonne. Erilaiset ympäristö- ym. merkit tähtäävät tuotteiden erotteluun muista vastaavista tuotteista jonkin niihin tai niiden tuottamiseen liittyvän ominaisuuden (kotimaisuus, luonnonmukaisuus, ympäristöystävällisyys) perusteella. Erilaiset ruoan ”laatustandardit” puolestaan tähtäävät tuotteiden ”laadun” (esim. lihan, mutta myös vihannesten tai hedelmien koon, värin ja muodon) yhdenmukaisuuteen. Nämä kaksi standardisoimisen dimensiota voivatkin olla konfliktissa keskenään. (Murdoch & Miele 1999.)

Ruoan ”laadun” standardisoiminen lymyää ruoan globalisoitumisen sydämessä, sillä suuren tuotantovolyymin kannalta tuotteiden yhdenmukaisuus on tarkoituksenmukaista. Sen vuoksi ruokajärjestelmää hallitsevat suuryritykset pyrkivät aktiivisesti muuttamaan yhteismitalliseksi paitsi ruoan tuotantoa myös kuluttajien makua. (Murdoch & Miele 1999.) Toisaalta pitkälle prosessoitu massapurtava sopii hyvin jälkimodernin

ajan kiireelliselle kuluttajalle. Jotta ruokaan liittyvät toimitukset olisivat mahdollisimman nopeita ja valitsemisen vaikeudelta, yllätyksiltä ja pettymyksiltä välttyttäisiin, ruoka jalostetaan niin, että se maistuu ja näyttää aina samalta, on ajasta ja paikasta riippumatta aina samaa (ks. fast food-ideologia, mcdonaldisaatio) (esim. Stanton 1999).

Tehokkuuden ja taloudellisuuden nimissä tapahtuvalla ruoan tuotannon yhdenmukaistamisella on todettu olevan paikallistasolla köyhdyttäviä vaikutuksia maanviljelyskulttuuriin työtapoineen, lajeineen ja lajikkeineen. Pitkälle standardisoitu ruoka on usein irrotettu paikallisesta tuotantoympäristöstään eli esimerkiksi ekologisesta ympäristöstään ja vuodenaikojen kierrosta. Samalla tavoin se on irrotettu perinteisestä kulttuurisesta kontekstistaan eli ruokaan liittyvästä hiljaisesta tiedosta, kulinaristisista tavoista ja taidoista, perinteisistä paikallisista ruokalajeista ja niiden valmistamisesta. Näin ollen kansainvälisten ruokajättien vyöryttyessä tuotteitaan globaaleille markkinoille sekä tuottamisen että kuluttamisen paikallinen monimuotoisuus vähenee. (Murdoch & Miele 1999; Stanton 1999; Miele & Murdoch 2000.)

Toisaalta kun ruoan kysyntä jatkuvasti erilaisuutuu ja monimuotoistuu, myös paikalliseksi tunnistettava ruoka, joka on jäljitettävissä tuttuun ”puhtaaseen, vihreään ja turvalliseen” tuotantoympäristöön, on tullut kuluttajien kasvavan kysynnän kohteeksi. Tässä kohdin ruokajärjestelmiä koskevaa keskustelua pelataan kiinnostavilla mielikuvilla. Näissä ”laaturuoka” yhdistetään usein paitsi elintarviketurvallisuuteen ja kestävään tuotantotapaan myös paikalliseen ruokakulttuuriin, perinteeseen ja makuun. Tavallaan tuottamisen ja kuluttamisen tilojen välillä tapahtunut repeämä halutaan kuroa umpeen palauttamalla ruoka luonnolliseen tuotantoympäristöön ja ja kulttuuriseen kontekstiinsa. Näin laatu ja maku yhdistetään perinteeseen, paikallisuuteen ja ruoan monimuotoisuuteen. Standardisoituihin massatuotantona tuotettuihin elintarvikkeisiin puolestaan liitetään heikompi laatu, ekologisesti kestämaton tuotantotapa, epäterveellisyys ja turvallisuusriskit. Tosin viime aikoina on kiinnitetty huomiota myös ”laaturuoan” standardisoimisen yrityksiin ja tarpeeseen. Kauppa, elintarvikejärjestelmän merkittävänä osana, edellyttää myös ”laaturuolta” jatkuvaa saatavuutta ja suuria erii: yhteismitallisuus on järjestelmän kannalta funk-

tionaalista. Mutta millä tavoin luomumikroateria enää eroakaan laadullisesti tavallisesta mikroateriasta? (Ks. Tovey 1997; Murdoch & Miele 1999; Miele & Murdoch 2000.)

Paikallisella tasolla tuotettuun "laaturuokaan" kohdistuvan kysynnän kasvun on oletettu asettavan joitakin rajoja elintarvikejärjestelmässä etenevälle globalisoitumisen prosessille (Murdoch & Miele 1999; Miele & Murdoch 2000). Viime vuosina pienimuotoisten elintarvikejalostamoiden, kuten esimerkiksi maatiloilla toimivien tilateurastamoiden, savustamojen ja juustoloiden, määrä on kasvanut myös Suomessa. Tavallisesti nämä pienyritykset markkinoivat tuotteensa paikallisille markkinoille. Ne pyrkivät saavuttamaan parempia katteita eriyttämällä tuotteensa Suomessakin keskittyvän ruokateollisuuden tarjoamasta massatuotannosta. Yhdeksi pienjalostajien tavoitteeksi onkin esitetty paikallisen ruokakulttuurin ja tapojen säilyttäminen (Finnish Agriculture..., 1999).

#### KULUTTAJA

Viimeistään tässä vaiheessa täytyy kysyä, mitä kuluttaja tahtoo. Onko kuluttajalla globalisoituvan ruokajärjestelmän edessä minkäänlaisia mahdollisuuksia. Massatuotanto paitsi edellyttää myös tuottaa massakulutusta. Näyttäytyykö suomalainen kuluttaja järjestelmän edessä valistuneena vai ko ennemmin alistuneena? Ruoan globalisoinnin edetessäkin suomalaiset ovat ilmaisseet asennemittauksissa säännöllisesti halunsa syödä kotimaassa kasvatettua ja valmistettua ruokaa (ks. esim. <http://www.finfood.fi/>). Yhteiskunnan (ainakin retorisen) vihertymisen myötä ruoan tuottamisen eettiset ja ekologiset arvot ovat nousseet kotimaisuuden ohella kuluttajille tärkeiksi arvoiksi. Puhtaus, tuoreus ja korkea laatu liitetään usein kotimaisuuteen. Keski-Eurooppaa aaltoina ravistelleet ruokakatastrofit ovat herättäneet kuluttajat vaatimaan ruoalta myös turvallisuutta. Niin kauan kuin mitään vakavampaa ei kotimaassa satu, myös turvallisuus voidaan kytkeä kotimaisuuteen. Toisaalta ruoan pitää suomalaisen kuluttajien mielestä olla halpaa. Siis kotimaista huippulaatua pilkkahintaan.

Mutta tietävätkö suomalaiset, mitä syövät? Jos he säännöllisesti ilmoittavat haluavansa syödä kotimaassa tuotettua ruokaa, ovatko he EU-jäsenyyttä arvioitaessa todellisia voittajia syödessään yhä

enemmän ulkomailla tuotettuja elintarvikkeita (Maatilatilastollinen..., 1999)? Vai onko ruoan ollessa kyseessä halpa hinta aina voitto jo itsessään?

Elintarviketeollisuuden piirissä tiedetään suomalaisten kuluttajien vahva sitoutuminen kotimaisiin elintarvikkeisiin. Kotimaisuutta hyödynnetäänkin elintarvikkeiden mainonnassa säännöllisesti ja joskus kiistanalaisin tavoin. Esimerkiksi Fazer-leipomoiden puikulan muotoisten leipien mainoslauseena on "suomalaista designia". Design onkin ainoa asia, jonka kotimaisuuden Fazer takaa. Sen sijaan leivonnassa käytettyjen jauhojen kotimaisuusaste vaihtelee kovastikin. Samalla tavoin vuosikausia markkinoilla olleiden tuttujen tuotepakkausten sisällöt ovat saattaneet kuluttajien huomaamatta vaihtaa alkuperämaata. Sunnuntai-vehnäjauhot, Raision hernekeitto tai Keiju-margariini eivät enää välttämättä ole kotimaista ruokaa.

Koska arjessa tuottamisen ja kuluttamisen tilat ovat leikkautuneet irti toisistaan, kuluttajat ovat ostopäätöksiä tehdessään kaupan ja teollisuuden tekemien tuoteselosteiden ja merkintöjen varassa. Kuluttajan kannalta ongelmaksi muodostuukin merkkien ja selosteiden seuraaminen. Kaiken kiireen keskellä ostoksia tehdessä pitäisi olla aikaa, halua ja voimia tutkia tuotteita, sillä merkit eivät suinkaan ole tuotteissa pysyvästi. Ajoittain ne vaihtuvat ja katoavat. Itse asiassa yhä useammin joutsenlippu, joka kertoo vähintään 75 %:n tuotteen raaka-aineesta olevan kotimaista, vaihtuu huomaamatta avainlipuksi. Sen viesti on, että tuote on valmistettu Suomessa. Sitä paitsi (lihaa, kalaa, maitoa ja kananmunaa lukuun ottamatta) kuluttajan on vaikea tietää, onko joutsenlippu tae kotimaisuudesta vai ko pikemminkin osoitus siitä, että tuote sisältää 25 % tuotua raaka-ainetta. Teollisuus näyttää hakevan kilpailuetua käyttämällä pitkälle standardisoitujen elintarvikkeiden valmistamiseen tuotuja raaka-aineita, vai mihin hävisikään 26 740 000 kiloa tuontilihaa (Maatilatilastollinen..., 1999, 197) vuonna 1998, kun gallupien mukaan kukaan ei halunnut sitä syödä ja harva myöntää sitä myyneensääkään? Ennustajan osa on epäkiitollinen, mutta ei tunnu lainkaan mahdottomalta, että kansainvälisten elintarvikejättien pitkälle standardisoitu, massa-tuotettu ruoka valtaa enemmän sijaa suomalaisilakin markkinoilla. Tai ainakin suomalaisten yritysten on kehitettävä omaa tuotantoaan vastaavaan kustannuksiltaan tehokkaaseen suuntaan markkinaosuutensa säilyttämiseksi.

Ruonan tuottamisella, jalostamisella ja kuluttamisella on suuria ympäristövaikutuksia. Pelkääntään tuontiruonan kuljetus rasittaa ympäristöä raskeasti puhumattakaan teollisen tehotuotannon alueellisista ympäristövaikutuksista massiivisen tuotannon alueilla, kuten Keski-Euroopassa, Yhdysvalloissa ja Australiassa (Vanclay & Lawrence 1995; Bawden 1999; Shiva 2000). Ruokajärjestelmän voikin nähdä koostuvan keskeisistä arkielämän ympäristöpolitiikan toteuttamisen foorumeista, ja länsimaissa kuluttajat ovat laajasti heränneet vaatimaan ruoalta muun ohella ”ekologista laatua”. Ruokajärjestelmässä huoli maatalouden ympäristövaikutuksista näkyy erilaisten ”ympäristöystävällisten” tai ”kestävällä tavalla tuotettujen” tuotteiden, kuten luomutuotteiden, kasvaneena tuotantona ja tarjontana markkinoilla.

Vaikka emme epäile lainkaan kuluttajien hyvää tahtoa ja vilpittömyyttä, emme malta olla kysymättä, pitävätkö suuret ruokatalot ja kauppa- ja elintarvikkeiden yritykset esimerkiksi luonnonmukaisesti tuotettuja tuotteita ympäristöpoliittisesti vakavasti otettavana vaihtoehtona vai ennemminkin markkinointikikkana. Esimerkiksi viime syksynä parhaaseen kotimaisen omenan satoaikaan saattoi joistakin kaupoista ostaa saksalaisia luomumenoita. Kaukaa tuotujen luomumienojen todellinen ympäristöystävällisyys jää varsin kyseenalaiseksi. Silloin kun ruoan ”ekologista laatua” arvioitaessa ei oteta huomioon koko elintarvikkeiden järjestelmää vaan ainoastaan tuottaja–kuluttaja-akseli, syntyy helposti ajatusvirhe ja ympäristöystävällisyyden vaatimus asetetaan vain alkutuotannolle. Samalla ruoan käsittely- ja kuljetusprosessien aikana syntyvät ympäristöhaitat sivuutetaan. Näin luomumerkillä on mahdollista tarjota vastuullisen kuluttamisen kokemusta, myydä ja ostaa ”hyvää omaatuntoa” silloinkin, kun tuotteen kuljettamisesta ja käsittelystä on aiheutunut niin suuri ympäristökuormitus, että valinnan varsinainen ekologisuus on vähintään kyseenalainen.

Sama koskee myös ns. funktionaalisia tai terveysvaikutteisia elintarvikkeita. Jos ruokateollisuudessa todella oltaisiin huolissaan ihmisten terveydestä, liian suolaiset, rasvaiset tai muuten epäterveelliset tuotteet kai vedettäisiin markkinoilta tai niiden koostumusta muutettaisiin terveellisempään suuntaan ilman näyttäviä markkinointitoimenpiteitä. Ruoan terveellisyys ja kuluttajien terveys alkavat kuitenkin kiinnostaa yrityksiä vasta sitten, kun niillä on markkina-arvoa. (Ks. Stan-

ton 1999.) Näinä aikoina sekä terveys että ympäristöystävällisyys myyvät hyvin.

#### YHTEISKUNTATIETEIDEN RELEVANSSI: MYKISTÄVÄ MÄÄRÄ KYSYMYSIÄ

Elintarvikkeiden järjestelmän globalisoituminen edellyttää ruokaan liittyvän tutkimuskentän spatiaalista laajentamista koko maapallon kokoiseksi. Samalla on avattava silmät maanviljelyn ja ruoan kuluttamisen väliin sijoittuville monimuotoisille ruokaketjuille ja niiden muodostamille kokonaisuuksille. Kenttä tarjoaa tukuittain tehtävää yhteiskuntatieteilijöille. Jo pelkääntään elintarvikkeiden järjestelmän globalisaation myötä syntyvien ja ruoan kautta välittyvien ympäristö-, yhteiskunta- ja kulttuuripoliittisten kokonaisuuksien hahmottaminen ja niiden ymmärtäminen on suuri haaste. Seuraavassa hahmotellaan esimerkiksi yhteiskuntatieteiden eri alojen kannalta kiinnostavia tutkimuslinjoja.

Sosiaalitieteellisestä näkökulmasta katsoen ei ole lainkaan yhdentekevää, missä ja miten ruoan tuotanto tapahtuu. Silloin kun purkki Thaimaassa tai Filippiineillä kasvatettua ananasta kuorittuna, viipaloituna, purkitettuna ja marketin hyllylle Suomeen kuljetettuna maksaa 2,50 mk, sosiaalitieteilijän kannattaa kiinnostua paitsi halvasta hinnasta myös siitä, miten hinta on muodostunut. Onko tuotanto tapahtunut sosiaalisesti ja eettisesti kestäväällä tavalla? Onko maataloustyöntekijöillä mahdollisuus koulutukseen ja terveydenhuoltoon? Ovatko he minkäänlaisten sosiaalivakuutusten tai palvelujärjestelmien piirissä? Käytetäänkö viljelyksillä lapsityövoimaa? Maksetaanko viljelijöille ja maataloustyöläisille kohtuulliseen toimeentuloon riittävä palkka, vai myyvätkö he kenties lapsiaan tehtaisiin ja kaupunkien kaduille esimerkiksi prostituoiduiksi? Maataloustyö on yleensä huonosti palkattua ja sitä tekevät osittain myös länsimaissa tehotuotantoalueilla kehitysmaista tulleet siirtolaiset ja halpatyövoima: Euroopassa afrikkalaiset, Yhdysvalloissa latinot, Australiassa filippiiniläiset. Kaikkien työluvat eivät suinkaan ole kunnossa.

Yleisesti on tunnustettu, että moderni teho- ja maatalous on vahingollista luonnon monimuotoisuudelle ja vahingoittaessaan sitä se samalla murentaa ihmisten mahdollisuuksia ruokkia itsensä tulevaisuudessa (esim. Vanclay & Lawrence 1995; Lockwood 1999). Yhteiskuntatieteellisestä

ympäristötutkimuksesta kiinnostunut tutkija kysyneekin sekä ruoan alkutuotannon että jalostuksen ja kuljetuksen ympäristövaikutusten perään. Onko kysymyksessä teollinen tehotuotanto? Millaisia ympäristövaikutuksia sillä paikallistasolla on? Onko alkutuotannon alueella esimerkiksi maataloudesta johtuvaa maan eroosiota, suolaantumista, maan muunlaista pilaantumista tai pohjavesien saastumista? Usein tuotannon ekologisesta kestävydestä kiinnostuneet ovat kiinnostuneita myös sen eettisestä puolesta. Käytetäänkö maataloudessa geenimuunneltuja organismeja? Millaisia kysymyksiä ne herättävät? Tai toisaalta, miten on tuotantoeläinten kohtelun tai eläinkuljetusten laita? Edelleen näkökulma on liitettävissä terveys sosiologiseen tutkimusalaan, sillä ruoan terveellisyys ja turvallisuus riippuvat paitsi ravinnon monipuolisuudesta myös sen tuotantoympäristöjen turvallisuudesta.

Myös suomalaisille aluetutkijoille ja maaseutusiologiille ruokajärjestelmän globalisoitumisen vaikutusten tutkiminen on haaste: Mitä tuontiruokien kasvavat massat merkitsevät suomalaisen maatalouden rakenteelle ja maaseudun sosioekonomiselle kehitykselle? Entä maalaismaismalle? Kysymys koskettaa kymmeniätuhansia kesämökkien omistajia. Miten ruokajärjestelmän globalisoituminen edetessään vaikuttaa kotimaisiin elintarvikealan yrityksiin ja millaisin strategioin elintarviketeollisuus ja kauppa vastaavat yhtäältä jatkuvasti kovenemaan kilpailuun ja toisaalta kuluttajien pirstoutuneeseen kysyntään? Miten alan yritykset itse näkevät globalisoitumisprosessin ja millaiseksi ne hahmottavat oman asemansa kansainvälistyvillä markkinoilla?

Entä ruokakulttuuri ja maku? Suomessa tuntuu vallitsevan ruoankin alalla jonkinlainen ”itserasismi” ja oman kulttuurin väheksymisen piintynyt tapa (ks. Apo 1998; Pelttonen 1998). Kun keskusteluissa kollegojen kanssa ottaa esille suomalaisen ruokakulttuurin, reaktio on yleensä hämmästelevä. Kysymys kuuluu: ”Ai, mikä ruokakulttuuri?”. Toden totta. Kun suomalainen haluaa syödä hyvin, hän valitsee ulkomaista: ranskalaisia viinejä, saksalaisia ja sveitsiläisiä juustoja, italialaisia aurinkokuivattuja tomaatteja ja oliiveja. Jokainen meistä muistaa, kuinka kotimaisesta naudasta ei muutama vuosi sitten (ennen tietoisuutta BSE:stä) saanut edes sitten niin minäkäänlaista pihviä. Ainoat suomalaiset ruokalajit, jotka tulevat helposti mieleen, tuntuvat olevan hernesoppa ja lanttulaatikko. Onhan Suomessa

monenlaisia maakunnallisia perinneruokia, ruoanlaittoon liittyviä tapoja ja ruokakulttuuria. Mikä siis säilyy, mikä muuttuu? Millaiset elintarvikkeet menestyvät kotimaisilla markkinoilla? Entäpä uudet kulutustyylyt, eettiset ja moraaliset valinnat, ruokapelot ja ruoan politisoituminen? Ja mitä tästä kaikesta seuraa alkutuotannolle, jalostukselle ja kaupalle?

#### RUOAN TUTKIMISEN LINJOJA JA NIIDEN YLITYKSIÄ

Ruoassa, oli se sitten tuotettu missä ja miten hyvänsä, nivoutuvat erottamattomalla tavalla toisiinsa sosiaalitieteissä tyypillisesti dualistisina vastinpareina näyttäytyvät luonto ja kulttuuri. Maataloudessa niin maatalouden luonto (pellot, laitumet, hakamaat, talousmetsät jne.) kuin sato tuotetaan sosiaalisesti järjestäytyneen työn ja luonnonvoimien yhteistyönä. Ruoassa luonto ja kulttuuri nivoutuvat toisiinsa arjessa kahdella tasolla, pellolla ja pöydässä. (Goodman 1999; Marsden 2000.)

Luonnon ja kulttuurin väistämätön, arkipäiväinen ja jakamaton yhteys tekee ruokajärjestelmien tutkimuksen erityisen kiehtovaksi. Fyysistä maailmaa tutkivien tieteiden ja kulttuurin tutkimisen tavoitteita on perinteisesti luonnehtinut metodologinen dualismi: Ihmis- ja yhteiskuntatieteiden päämääräksi on esitetty ilmiöiden ja asioiden ymmärtäminen, kun taas luonnontieteiden on katsottu tavoittelevan ilmiöiden ja asioiden selittämistä. (Sayer 1992, 22–23; Häkli 1999, 63–65, 71.) Elintarvikejärjestelmien kokonaisvaltaisen tarkastelun kannalta tiukka erottelu ei kuitenkaan ole hedelmällinen lähtökohta, sillä elintarvikejärjestelmät ovat hybridejä eli luonnon, tekniikan ja yhteiskunnallisen erottamatonta yhteyttä ja riippuvuutta.

Suomessa yhteiskuntatieteilijät, muutamia harvoja poikkeuksia lukuun ottamatta, ovat väistäneet maatalouden ja elintarviketuotannon tutkimuksen kenttää. Luonnontieteilijät puolestaan ovat bio- ja geeniteknologian alalla onnistuneet tässä maassa selittämään erityisen paljon. Ei olekaan sattuma, että hollantilainen lääkealan yritys on innokkaasti sijoittamassa ihmisen geenillä paranneltuja lehmä savolaisiin navetoihin (Geenilehmille..., 2000). Keski-Euroopassa se tuskin onnistuisi ilman kansalaisaktivistien näyttävää vastustusta. Siellä elintarvikejärjestelmä ei ole jäänyt ymmärtämään pyrkivien tieteiden harrastuksen



ulkopuolelle. Esimerkiksi Ranskassa, Hollannissa ja Britanniassa maaseutuosioologia on yliopistollinen oppiaine. Seikka, joka on varmasti aktivoinut suhteellisen vilkkaana käyvää geenimuunneltuihin organismeihin liittyvää eurooppalaista kansalaiskeskustelua (ks. esim. Bawden 1999; Walsh 2000). Tästä näkökulmasta katsoen suomalainen hiljaisuus näyttäytyykin sokeana teknologiauskona ja puhtaana valistumattomuutena. Päätös ottaa ihmisgeeniä kantava lehmä navettaansa ja myydä se sitten paistiksi lihatiskiinsa saattaakin jäädä savolaisen maanviljelijän ja hollantilaisen yrityksen väliseksi asiaksi.

Sosiologiassa ruoan tutkimuksessa on syntynyt kahtiajako maaseutuosioologian (rural sociology) ja ruoan sosiologian (sociology of food) välille. Maaseutuosioologit tutkivat tyypillisesti maatalouden organisaatioita ja niiden paikallisia muotoja ja muuntuvuutta, kun taas ruoan sosiologiaan perehtyneet asettavat itsensä kulutustutkimuksen kentälle. Heille tärkeitä tutkimuskohteita ovat syöminen, ruokavaliot ja kulttuuri. Samalla he tavallisesti sulkevat taloudelliset, sosiaaliset, poliittiset ja ympäristöaspektit tutkimusalueensa ulkopuolelle. Maatalouden sosiologia puolestaan sijoittuu pääasiallisesti työn sosiologian alaan. Keskeistä on tutkia työn ohella organisaatiota ja taloudellisia prosesseja. Ruoan kulutus, ruokakulttuuri ja maku jäävät kentän ulkopuolelle. Tällainen yhteiskunta- ja sosiaalitieteellistä ruoan ja ruokajärjestelmän tutkimusta koskeva jako on nyttemmin koettu maaseutuosioologian piirissä toimimattomaksi. Erilaisen ruokaan liittyvien vaihtoehtoisten tuottamisen ja kuluttamisen tapojen lisääntyminen on osoittanut puutteita sekä tutkimusmenetelmissä että teoreettisissa tulkintakehyksissä. Uusia ymmärtämisen apuvälineitä etsitään alalla vilkkaasti. (Tovey 1997; Bawden 1999; Goodman 1999; Marsden 2000.)

Uusien tieteidenvälisten metodien ja teorioiden kehittelyn ohella ruoan teollisen tehotuotannon ympäristö- ja terveysvaikutukset ovat herättäneet keskustelua myös tieteellisten tulosten esittämisen tavasta. Tavallisesti tieteellisten tekstien odotetaan pidättäytyvän moraalisisista kannanotoista. Jotkut tutkijat ovat kuitenkin turhautuneet, sillä jatkuvasti näyttää käyvän niin, että vaikka tietoa joidenkin toimien vahingollisuudesta on, mikään ei niitä pysäytä. Esimerkkinä Richard Bawden (1999) esittää DDT:n käytämisen torjunta-aineena maataloudessa: tutkijat

olivat pitkään tienneet DDT:n vahingolliseksi aineeksi ravintoketjussa, mutta vasta Rachel Carsonin kirjan ”Silent Spring” maalaama kuva DDT:n aiheuttamista tuhoista nostatti julkisen kohun, jonka seurauksena aine, tosin vasta noin vuosikymmentä myöhemmin, vedettiin laajasti markkinoilta. Myös Jeffrey Lockwood, hyönteistutkija, kirjoittaa maatalouden ja luonnon monimuotoisuuden yhteyttä käsittelevässä artikkelissaan (1999), että vaikka tutkijoiden työn täytyy tavoitella korkeimpia tieteellisiä standardeja, tulokset tulee esittää yleisölle kehystäen ne emotionaalisia, esteettisiä ja hengellisiä merkityksiä sisältävin sanakäntein. Lockwoodin ajatuksen perimmäisenä tarkoituksena on edistää luonnon monimuotoisuuden suojelua ja elvyttämistä. On kiinnostavaa nähdä, miten uusien tieteidenvälisten metodien ja teorioiden kehittäminen tulee vaikuttamaan tieteelliseen esittämisen tapaan.

#### LOPUKSI

Pyrkimyksemme oli kiinnittää yhteiskuntatieteilijöiden huomio maassamme kovin vähäisen mielenkiinnon kohteena olleeseen elintarvikejärjestelmään. Tavoitteena oli osoittaa yhäältä järjestelmän toiminnan tuloksena syntyvien ja ruoan kautta välittyvien yhteiskuntapoliittisten, ympäristöpoliittisten ja kulttuuristen vaikutusten laajuus ja toisaalta pelkän kuluttajatutkimuksen tai vaihtoehtoisesti pelkän maataloustutkimuksen hampaattomuus näiden vaikutusten ymmärtämisen edessä.

Euroopan unionin yhteismarkkinoihin sopeutumisen ja maailmankaupan tasolla tapahtuvan maatalouskaupan vapautumisen myötä ruokajärjestelmän globalisoitumisen vaikutukset alkavat näkyä yhä enemmän myös Suomessa. Ne kosketavat välittömästi paitsi ruoan alkutuotantoa ja jalostusta myös ruokakulttuuria ja ruokajärjestelmän kautta välittyviä tai sen tuottamia ympäristövaikutuksia.

Suomessa ruoan globalisoitumisen eteneminen on merkinnyt maatalouden rakennemuutoksen merkittävää kiihtymistä sekä elintarviketeollisuuden jalostuskapasiteetin sopeuttamista ja kustannustehokkuuden parantamista. Tavallaan markkinoiden avautuminen ja vaihtoehtojen lisääntyminen ovat lisänneet kuluttajien valtaa markkinoilla. Käytännössä on kuitenkin vaikea arvioida, kuinka tietoisia kasvaneesta vallastaan kuluttajat

ovat ja kuinka tietoisesti he valtaansa käyttävät. Onko heillä aikaa, halua tai edes kiinnostusta harastaa arkipäivän ympäristö-, yhteiskunta- tai kulttuuripolitiikkaa kiirehtiessään töiden jälkeen hypermarkettien loputtomien hyllyrivilabyrinttien kautta koteihinsa? Kysymys vallasta onkin oleellinen elintarvikejärjestelmien tutkimukseen liittyvä kysymys. Miten valta järjestelmässä jakautuu ja merkitseekö ruoan globalisoituminen kenties myös ruokaan liittyvän vallan globaalia uusjakoa? Entä vastuu? Kuka kantaa viime kädessä elintarvikejärjestelmien toiminnan sosiaaliset, kulttuuriset ja ympäristövaikutukset? Elintarviketeollisuus väittää mielellään tuottavansa vain sitä, mitä kuluttajat kysyvät, mutta toisaalta kuluttajat voivat ostaa vain sitä, mitä on tarjolla.

#### KIRJALLISUUS

Apo, Satu: Suomalaisuuden stigmatisoinnin traditio. Teoksessa: Alasuutari, Pertti & Ruuska, Petri: Elävän ään Euroopassa. Muuttuva suomalainen identiteetti. Tampere: Vastapaino, 1998

Atrian toimintakertomus (1999) <http://www.atrია.fi/>  
Bawden, Richard: Eating to Environment. Keynote presentation at Eating in to Future, the first Australian conference on food, health and environment, Adelaide, April 11–13th, 1999. <http://www.chdf.org.au/eatwell-sa/conference/>

Finnish Agriculture and Rural Industries 1998. Julkaisuja 91a. Maatalouden taloudellinen tutkimuslaitos, 1999

Geenilehmille etsitään navettoja Savosta. Helsingin Sanomat 25.11.2000

Goodman, David: Agro-Food Studies in the Age of Ecology: Nature, Corporeality, Bio-Politics. *Sociologia Ruralis* 39 (1999): 1, 17–38

HK-ruokatalon toimintakertomus 1999: <http://www.hk-ruokatalo.fi/>

Häkli, Jouni: Meta hodos: johdatus ihmismaantieteeseen. Tampere: Vastapaino, 1999

Ingman Foods Oy. Tilikauden 3.1.1999–2.1.2000 tilinpäätöstiedote: <http://www.ingmanfoods.fi/>

Kettunen, Lauri: Suomen maatalous 1994. Julkaisuja 76. Helsinki: Maatalouden taloudellinen tutkimuslaitos, 1995

Kettunen, Lauri & Niemi, Jyrki: Suomen EU-maatalousratkaisu ja kansalliset tuet. Julkaisuja 75. Helsinki: Maatalouden taloudellinen tutkimuslaitos, 1994

Lappalainen, Tuomo: Ensimmäiset viisi vuotta. Teoksessa: Lappalainen, Tuomo & Letto-Vanamo, Pia & Rannikko, Pertti & Relander, Jukka & Seretin, Leena: Suomi 5 vuotta Euroopan unionissa. Toiveita, pelkoja, tosiasioita... Helsinki: Eurooppa-tiedotus, 2000

Lockie, Steward & Kitto, Simon: Beyond the Farm Gate: Production-Consumption Networks and Agri-Food Research. *Sociologia Ruralis* 40 (2000): 1, 3–19

Elintarvikejärjestelmän tutkimus edellyttää järjestelmän hybridi-luonteen ottamista huomioon. Se puolestaan edellyttää kenties eri tieteenalojen rajoille jääneiden ”harmaiden alueiden” kartoittamista ja rajojen ylittämistä. Ruoka ei ole vain ravintoa. Se on kiinteä osa ympäristöä, kulttuuria ja yhteiskuntaa. Elintarvikejärjestelmien tutkimus edellyttääkin biofyysisen ympäristön, sosiokulttuurisen ympäristön ja maatalouden kolmiyhteyden havaitsemista (esim. Bawden 1999). Avautuva kenttä tarjoaa yllin kyllin metodologisia teoreettisia, empiirisiä tai vaikka tieteellisen argumentaation tapaan liittyviä tieteidenvälisiä haasteita, joihin soisi suomalaisten yhteiskuntatieteilijöiden tarttuvan.

Lockwood, Jeffrey A.: Agriculture and biodiversity: Finding our place in this world. *Agriculture and Human Values* 16 (1999): 1, 365–379

Maatalouspoliittisen työryhmän väliraportti. Helsinki: Maa- ja metsätalousministeriö, 1996

Maatilatilastollinen vuosikirja. Helsinki: Maa- ja metsätalousministeriön tietokeskus, 1999

Marsden, Terry: Food Matters and Matters of Food. *Sociologia Ruralis* 40 (2000): 1, 20–29

Miele, Mara & Murdoch, Jonathan: Fast food/Slow food: Standardisation and differentiation in culinary networks. Paper presented in World Congress of Rural Sociology, Rio de Janeiro, August 2000

Murdoch, Jonathan & Miele, Mara: ”Back to Nature”: Changing ”Worlds of Production” in the Food Sector. *Sociologia Ruralis* 39 (1999): 4, 465–483

Peltola, Asko: Viljelijäperheiden monitoimisuus suomalaisilla maatiloilla. Julkaisuja 96. Maatalouden taloudellinen tutkimuslaitos, 2000

Peltonen, Matti: Omakuvamme murroskohdat. Maisema ja kieli suomalaisuuskäsitysten perusaineiksina. Teoksessa: Alasuutari, Pertti & Ruuska, Petri: Elävän ään Euroopassa. Muuttuva suomalainen identiteetti. Tampere: Vastapaino, 1998

Rannikko, Pertti: Suomen maaseutu EU-jäsenyyden aikana. Teoksessa: Lappalainen, Tuomo & Letto-Vanamo, Pia & Rannikko, Pertti & Relander, Jukka & Seretin, Leena: Suomi 5 vuotta Euroopan unionissa. Toiveita, pelkoja, tosiasioita... Helsinki: Eurooppa-tiedotus, 2000

Sayer, Andrew: Method in Social Science. A Realist Approach. 2nd edition. London: Routledge, 1992

Shiva, Vandana: The World on the Edge. In: Giddens, Anthony & Hutton, Will: On the Edge – Living with Global Capitalism. London: Jonathan Cape, 2000

Sipiläinen, Timo & Ryhänen, Matti & Ylätalo, Matti & Haggren, Erik & Seppälä, Elina: Maatalousyritysten talous vuosina 1993–2002. EU-jäsenyyden vai-



kutus tuloihin ja kannattavuuteen. Helsingin yliopisto, Taloustieteen laitos. Julkaisuja nro 18, Maatalouden liiketaloustiede. Helsinki: Yliopistopaino, 1998

Stanton, Rosemary: Who's driving the food supply? Presentation at Eating in to Future, the first Australian conference on food, health and environment, Adelaide, April 11–13th, 1999. <http://www.chdf.org.au/earwell-sa/conference/>

Suomen maatalous ja maaseutuelinkeinot 1999/2000. Julkaisuja 95. Maatalouden taloudellinen tutkimuslaitos, 2000

Suomen tilastollinen vuosikirja 1999. 94. vuosikerta (uusi sarja). Hämeenlinna: Tilastokeskus, 1999

Tovey, Hilary: Food, Environmentalism and Rural Sociology: On the Organic Farming Movement in Ireland. *Sociologia Ruralis* 37 (1997): 1, 21–37

Valion vuosikertomus 1999: <http://www.valio.fi/index.shtml>

Vanclay, Frank & Geoffrey, Lawrence: The environ-

mental imperative. Ecosocial concerns for Australian agriculture. Queensland: CQU Press, 1995

Walsh, Vivien: Creating markets for biotechnology. Paper presented in World Congress of Rural Sociology, Rio de Janeiro, August 2000

Veijalainen, Kati: Suomen maatalous sopeutuu Euroopan yhteiseen maatalouspolitiikkaan. Viljelijän EU-opas. Helsinki: Maa- ja metsätalousministeriön tiedotus, 1995

Whatmore, Sarah: From Farming to Agribusiness: the Global Agro-food Systems. In: Johnston, R. J.: *Geographies of Global Change. Remapping the World in the Late Twentieth Century*. Oxford: Blackwell, 1995

Vihinen, Hilikka: Miten yhteistä on Yhteinen Maatalouspolitiikka? Maaseudun uusi aika. Maaseutututkimuksen ja -politiikan aikakauslehti 3 (1995): 1, 15–24.